



Rumah Sakit  
Pusat Otak Nasional  
Prof. Dr. dr. Mahar  
Mardjono Jakarta

## SOP PEMBERSIHAN PERALATAN PRODUKSI MAKANAN

No. Dokumen  
*OT.02.02/XXXIX/  
11238 / 2022*

No. Revisi  
02

Halaman  
1 / 1

Standar Operasional  
Prosedur

Tanggal Terbit  
*28 November 2022*

Ditetapkan  
Plt. Direktur Utama  
  
**dr. Mursyid Bustami Sp.S (K) KIC. MARS**  
NIP 196209131988031002

Pengertian

Membersihkan peralatan pemasak yang berukuran besar (boiling pan, bratt pan, kompor, friying pan, oven) setelah digunakan

Tujuan

Memperoleh alat yang bersih, aman, tidak berbau dan tidak berminyak sehingga alat siap dipakai pada periode pemasakan berikutnya

Kebijakan

Keputusan Direktur Utama Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono Jakarta Nomor HK.02.03/XXXIX/10426/2022 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Prof. Dr. dr. Mahar Mardjono Jakarta

Prosedur

1. Pemasak menggunakan APD lengkap berupa sarung tangan latex, celemek, penutup kepala, masker dan sepatu
2. Pemasak menyiapkan alat kebersihan sabun, spons cuci piring dan sabut stainless
3. Pemasak mencuci peralatan dan menggosok bagian yang kotor menggunakan sabut stainless, spons cuci piring dan sabun
4. Pemasak membilas dengan air bersih
5. Pemasak meletakkan peralatan di rak
6. Pemasak mengeringkan peralatan tanpa menggunakan lap

Unit Terkait

Instalasi Gizi

### Alur Pembersihan Peralatan Produksi Makanan

